

**Feste
Feiern im**

*Landgasthof
Deutsche Eiche*

Ranertstraße 1, 81249 München - Lochhausen

Telefon: 089 / 864 9000

Fax: 089 / 864 900 98

info@deutsche-eiche-mendel.de

www.deutsche-eiche-mendel.de

Genossenschaftsbank

IBAN: DE51 7016 9464 0000 2013 67 BIC: GENODEF1M07

Hypo-Vereins-Bank

IBAN: DE77 7002 0270 6020 1442 87 BIC: HYVEDEMMXXX

Liebe Gäste und Freunde der Eiche,

wir begrüßen Sie herzlich und freuen uns, wenn Sie Ihr Fest oder Ihre Veranstaltung bei uns im Landgasthof Deutsche Eiche ausrichten.

Für Ihr ganz privates Festgedeck, die nächste Familien- oder Geschäftsfeier stehen Ihnen gemütliche Stuben und Erkerzimmer für 18 bis 100 Personen zur Verfügung, die wir stilvoll und mit viel Liebe dekorieren.

Wir verwöhnen Sie mit einem aufmerksamen und freundlichen Service, gepflegten Getränken, herzhaften bayrischen Schmankerln und Spezialitäten aus weithin bekannter Küche sowie Fisch- und Wildgerichten. Bei der Auswahl unserer Lieferanten legen wir besonderen Wert auf Regionalität und Qualität:

Wild vom Jäger Fröhler aus dem Allgäu

Brot und Semmeln vom Bäcker Wimmer aus Fürstenfeldbruck

Eier aus Bodenhaltung vom Geflügelhof Demmelhuber Dachauer Hinterland

Kartoffeln vom Bauern Oberhauser von Aubing

Fische vom Fischgut Waldheim in Eschenried

Münchner Biere vom Augustiner und Kaltenberger

Bayerisches Fleisch vom Vinzenz Murr und vom Hofgut Schwaige

Bayerische Weideochsen vom Grüngürtelbauern Naßl aus Aubing

Salate vom Gemüsebauern Kiening aus Karlsfeld

Biergarten - Brezn vom Bäcker Piller aus Karlsfeld

Warme Küche gibt's täglich von 11 Uhr bis 22 Uhr.

Viel zu schnell vergehen die schönen Stunden in der „Eiche“ und wenn es mal später wird, beherbergen wir Sie gerne in einem unserer gemütlichen Gästezimmer.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie Vorschläge aus unserer warmen und kalten sowie der Zuckerküche und ein Angebot an Aperitifs, ausgesuchten Flaschenweinen, Sekt, Champagner und zum Schluß Verdauungsschnapslerl und edle Obstbrände.

Für Ihre Fragen und Wünsche stehen wir Ihnen nach Absprache immer gerne zur Verfügung.

***** GANZ WICHTIG *****

Bitte vereinbaren Sie einen Termin für Ihre Menüabsprache und teilen Sie uns eine Woche vor Ihrer Veranstaltung die verbindliche Personenzahl sowie die genaue Uhrzeit mit.

Bitte wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen **eine Vorspeise, höchstens drei**

Hauptgerichte und **ein Dessert** aus,

so haben Ihre Gäste eine Auswahl am Tag der Veranstaltung.

Viel Spaß beim Aussuchen und später beim Feiern wünscht Ihnen

Ihre Familie Mendel

Betriebsleiterin, Frau Schuster

Restaurantleitung: Helga Branske und Herr Pepe

Das Serviceteam mit:

Jeanette, Lu, Petra, Irina, Pepe, Dimitar, Konny, Babsi und Eberhard

täglich geöffnet von 7-23 Uhr; **warme Küche** von 11-22 Uhr

BESONDERE HINWEISE:

Für die **Mittagsreservierungen** stehen Ihnen die Räumlichkeiten zwischen **10:00 und 16:30 Uhr** zur Verfügung, für Ihre **Abendveranstaltungen** zwischen **18:00 und 1:00 Uhr**.

Es besteht kein Anspruch auf Bereitstellung bestimmter Räume. **Wenn vereinbarte Räumlichkeiten nicht zur Verfügung stehen, bekommen Sie dafür eine gleichwertige Ersatzstube in unserem Haus.**

Wir bitten Sie ab 15 Personen ein Menü zu wählen.

ZU ALLEN MENÜS

servieren wir mittags gratis unser hausgemachtes Schmalz mit Vollkorn- und Weißbrotbaguette und abends einen kleinen Gruß aus der Küche.

MENÜKARTEN

in die wir auf Wunsch Ihren speziellen Text eindrucken, erhalten Sie für € 2,50 pro Stück. Die Mindestabnahme beträgt 5 Stück.

GABELGELD:

Auf Wunsch können Sie gerne Ihren Kuchen selbst mitbringen, hierfür berechnen wir ein Gabelgeld von € 2,50 pro Person.

BLUMENGESTECKE IHRER WAHL:

Gerne bestellen wir Ihre individuellen Tischdekorationen und Blumengestecke ab € 20,00 bei unserer Floristin Frau Mogl vom Dachauer Blütenzauber.

ZAHLUNGSMODUS:

Wir bitten um Begleichung der Rechnung am Tag Ihrer Veranstaltung. Bitte klären Sie die Zahlungsart bereits bei der Menüabsprache. Sie können in bar oder EC -Karte bezahlen.

Bei Sonderveranstaltungen können wir KEINE KREDITKARTEN akzeptieren.

Die aufgeführten Preise gelten vom 15.10.2018 bis 15.02.2019.

Mit Erscheinen dieser Karte verlieren alle vorangegangenen Karten ihre Gültigkeit.

- Änderungen vorbehalten -

**Für unsere „Fußkranken“ gibt's eine Toilette im Erdgeschoß.
Ein Treppenlift bringt Sie zu unseren Gästezimmern im 1. Stock.**

UNSERE GESCHENKE UND MITBRINGSEL

Steinmasskrug mit Maibaum	€ 15,00	
Weißbiertglas, Helle Gläser (von Augustiner)	€ 3,00	
Eichenhaferl	€ 4,00	
Hausgemachter Hollerblütensirup 0,5l	€ 5,00	
Hausgemachter Schlehenlikör 0,2l	€ 12,00	
Unser Griebenschmalz	€ 4,00	im Eichenhaferl € 8,00

Unsere hausgemachten Marmeladen € 3,00 im Stoffsackerl € 7,00

Erdbeere, Marille, Himbeere, Heidelbeere, Kirsche

Essensgutscheine ab € 20,00 Brunchgutscheine á € 27,50 pro Personen

Hotelgutscheine in beliebiger Höhe

ANSCHRIFT:

Landgasthof Deutsche Eiche

Familie Mendel

Ranertstr. 1, 81249 München - Lochhausen

Tel: 089 / 864 9000, Fax: 089 / 864 900 98 - kein Ruhetag

Internet: www.deutsche-eiche-mendel.de Email: info@deutsche-eiche-mendel.de

LAGE:

Der Landgasthof Deutsche Eiche liegt verkehrsgünstig im Münchner Westen im Stadtteil Lochhausen.

MIT DER S-BAHN:

S3 Richtung Mammendorf, Haltestelle Lochhausen- zu Fuß etwa 2 Minuten bis zum Landgasthof Deutsche Eiche.

MIT DEM AUTO:

Von Stuttgart kommend (A8)

Verlassen Sie die Autobahn an der Ausfahrt „München-Langwied“ und biegen Sie links in die Eschenrieder Straße ein. Fahren Sie diese ca. 1.5 km geradeaus bis Sie direkt an unserem Haus ankommen.

Von Garmisch oder Salzburg Kommend (A 95 oder A 99)

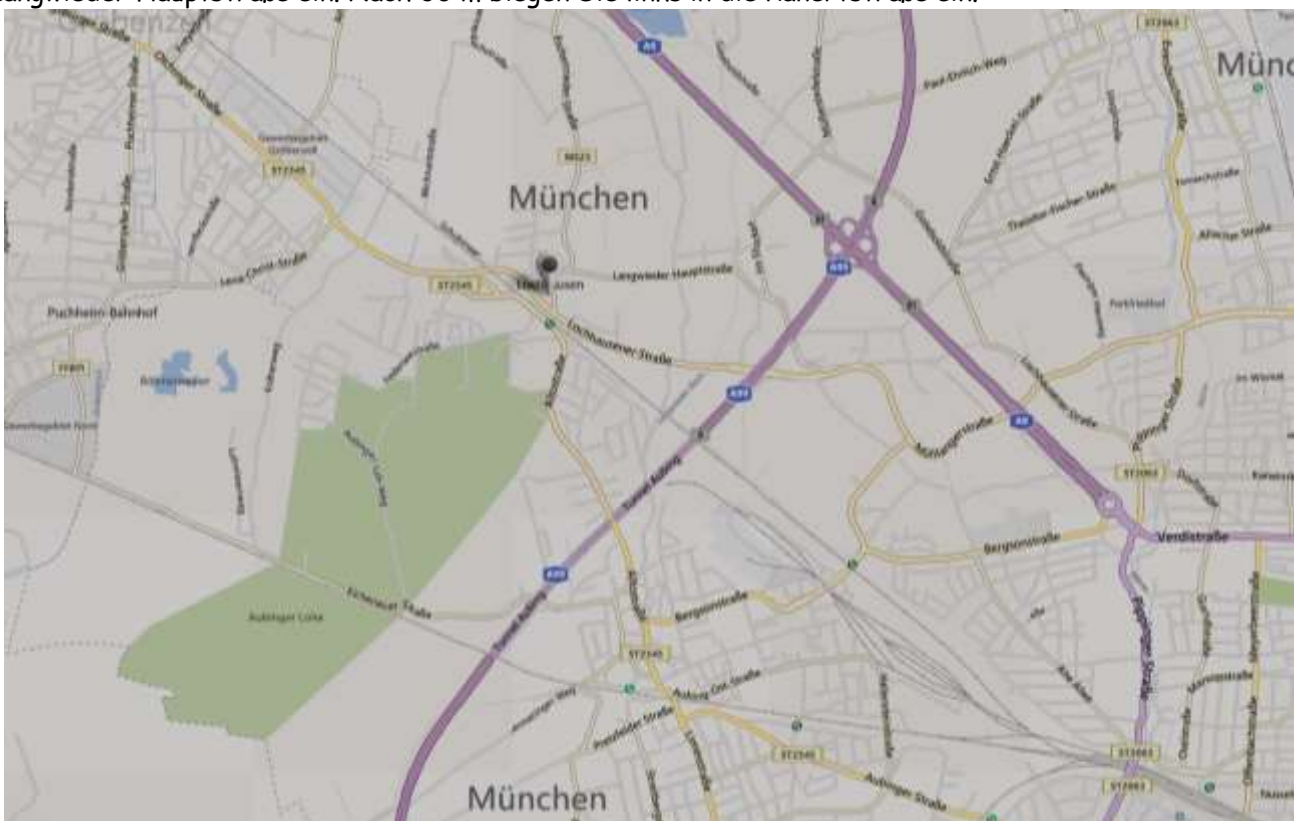
Am Autobahndreieck fahren Sie weiter auf der E 533 - Olympiastraße - und biegen am Luise-Kieselbach-Platz links ab. Nach ca. 0,3 km biegen Sie rechts in die Garmischer Straße ein (B2R / E 54). Hier fahren Sie bis zur Auffahrt A 96/E54 Richtung Stuttgart/Lindau und biegen rechts auf die Autobahn ab. An der Ausfahrt Lochhausen biegen Sie links in die Lochhausener Straße ein und fahren ca. 1 km geradeaus. Gegenüber der S-Bahn verlassen Sie die Lochhausener Straße und biegen rechts in die Langwieder Hauptstraße ein. Nach 30 m biegen Sie links in die Ranertstraße ein.

Von Nürnberg kommend (A 9)

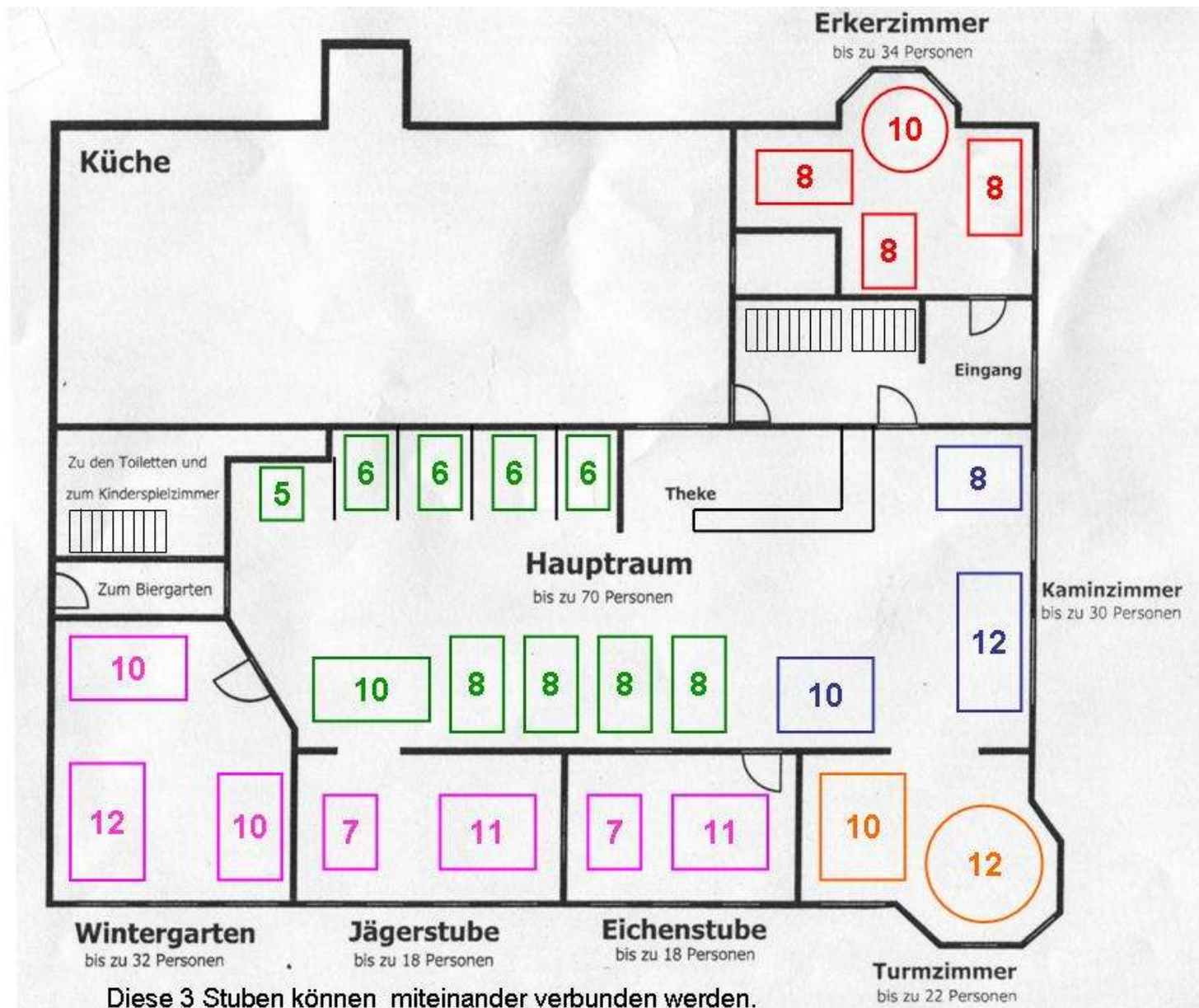
Fahren Sie bis zum Autobahnkreuz München-Nord und dort auf die A99 in Richtung A8 Stuttgart-Augsburg. Sie kommen dann zum Autobahnkreuz München-West und nehmen die Ausfahrt Lochhausen. Biegen Sie rechts ab und fahren ca. 1 km geradeaus. Gegenüber der S-Bahn verlassen Sie die Lochhausener Straße und biegen rechts in die Langwieder Hauptstraße ein. Nach 30 m biegen Sie links in die Ranertstraße ein.

Von Lindau kommend (A 96)

Am Autobahndreieck Gräfelfing wechseln Sie von der A 96 auf die A 99. Verlassen Sie die A 99 an der Ausfahrt „München-West-Lochhausen“ und fahren Sie links auf die Lochhausener Straße. Folgen Sie dem Straßenverlauf für 1 km. Gegenüber der S-Bahn verlassen Sie die Lochhausener Straße und biegen rechts in die Langwieder Hauptstraße ein. Nach 30 m biegen Sie links in die Ranertstraße ein.



Hier sehen Sie den Grundriss unseres Restaurants mit den einzelnen Räumen und Stuben:



UNSERE APERITIFS

"BEERENCOCKTAIL"

Beerenragout mit Rieslingsekt aufgegossen und kleinem Fruchtspieß	0,2l	€ 5,50
<u>HAFERL CHRISTKINDL-GLÜHWEIN</u> - im BIERGARTEN am offenen Feuer serviert	0,2l	€ 4,50
<u>HEIßER APEROL</u>	0,2l	€ 5,50

Frisch gepresster ORANGENSAFT

<u>ORANGENPUNSCH</u> ohne Alkohol mit filetierten Orangen	0,2l	€ 4,50
„ <u>VITAMINCOCKTAIL</u> “ - aus Früchten frisch gepresst, ohne Alkohol	0,2l	€ 5,50
<u>PRISECCO</u> aus der Sauerkirche oder schwarzer Johannisbeere vom J. Geiger	0,2l	€ 5,50
<u>SAN BITTER</u> -mit Orange ohne Alkohol	5 cl	€ 6,50



„WINTERMÄRCHEN“

Unsere RÖMISCHE ORANGENBOWLE

Filetierte Orangen mit Holunderblütensirup und Riesling Sekt aufgegossen
heiß oder kalt serviert € 5,50

<u>SHERRY DON ZOILA</u> medium, dry	5 cl	€ 6,50
<u>DELAFORCE PORTWEIN</u> tawny	5 cl	€ 6,00
<u>CAMPARI</u> Orange	5 cl	€ 6,50
<u>KIR ROYAL</u> - Riesling-Sekt mit Cassismark	0,1l	€ 4,50
Glas <u>RIESLING-SEKT</u> pur oder mit Orangensaft aufgegossen	0,1l	€ 4,50

<u>„SPRIZZ“</u> Riesling Sekt mit Aperol, Soda und Zitrone	0,2 l	€ 5,50
<u>„HUGO“</u> - Riesling Sekt mit Holunderblütensirup, Zitrone und Minze	0,2 l	€ 5,50
<u>„PARADIESER“</u> Maracujasirup und frische Limone mit Rieslingsekt aufgegossen	0,2 l	€ 5,50

Dazu reichen wir Ihnen gern:

<u>CANAPÉES</u> - Stangenweißbrot mit Räucherlachs, Räuchermakrele, Obatzda Roastbeef, bayrischem Käse, Schnittlauch, Schmalz auf Hausbrot	pro Stück	€ 3,30
Kalbfleischpflanzerl mit Kartoffelsalat, Eismeergarnelen in Cocktailsauce, Parmaschinken mit Grissini, Quiche Lorraine	pro Stück	€ 3,30

Wir begrüßen Sie mit Ihren Gästen
im weihnachtlichen Biergarten am offenen Feuer
mit einem Haferl Christkindl-Glühwein oder
Orangepunsch ohne Alkohol
mit filetierten Orangen
dazu gebratene Maronis und geröstete Mandeln
pro Person € 5,80



VORSPEISEN

<u>Kleiner Rucola-Feldsalat</u> mit Wachtelei, Haselnussdressing und Kräutercroutons	€ 7,80
<u>Gebratenes Bachsaiblingsfilet</u> unter der Kartoffelkruste auf Limonenbutter mit Vogerlsalatbouquet	€ 11,80
<u>Rose vom geräucherten Wildlachs</u> auf Reiberdatschi mit Romanaherz auf Dill-Senfsoße und Preiselbeersahne	€ 10,80
<u>Gebratene Champignons</u> auf bunten Wintersalaten mit frischen Kräutern und Croutons	€ 8,90
<u>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust</u> auf bunten Wintersalaten mit Trauben, Nüssen, Avocadospalten und Balsamicodressing	€ 13,80
<u>Gratinierter Ziegenkäse</u> mit Honig und Thymian auf Zupfslat mit Balsamicodressing	€ 10,80
<u>Getrüffelte Gänseleber-Pastete</u> mit Feldsalatsträußchen, Preiselbeersahne, Toast und Butter	€ 10,80
<u>Kleiner bunter Gärtnersalat</u>	€ 5,50

ZWISCHENGÄNGE

<u>Gegrillter Scampispiß</u> in Knoblauch-Kräuterbutter auf Champignon-Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen	€ 10,80
<u>Hausgemachte Tagliatelle</u> mit schwarzem italienischem Trüffel und Kirschtomaten	€ 8,80
Kleine Portion <u>Südtiroler Schlutzkrapfen</u> mit gebräunter Butter und Parmesanspänen	€ 7,80

SUPPEN

<u>Tafelspitzbrühe</u> mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Gemüserauten	€ 4,80
<u>Grobe bayerische Kartoffelsuppe</u> mit frischen Kräutern und gebratenen Schwammerln	€ 5,20
<u>Münchner Festtagssuppe</u> mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen, Leberspätzle und frischem Schnittlauch	€ 5,40
<u>Hausgemachte Kürbissuppe</u> mit Kerndln und Kernöl vom Hokaido-Kürbis und Chip vom blauen St.Gallener	€ 5,40
<u>Kaspresknödel</u> in der Rindersuppe mit Gemüsestreifen und Pfifferlingsknödel	€ 5,20



HAUPTGERICHTE

- ½ fein gefülltes Bauernganserl nach Art der Eiche - ausgelöst -
mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl und glacierten Maroni € 24,80
- ½ gebratene bay. Bauernente mit Rosmarinzweigerl, Apfelblaukraut und Kartoffelknödel € 21,80
- „König Ludwig und Sissi“ - Barberie-Flugentenbrust und rosa gebratenes Rehnüsschen
mit rosa Preiselbeer-Pfeffersöße dazu Kräutersaitlinge,
Mandelbrokkoli, Kartoffelzapfen und Eierspätzle € 26,50
- Gebratenes Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahmsöße
auf Brokkoli mit ofenfrischem Kartoffel-Lauchgratin € 18,50
- Scharfes aus dem Pfandl - Dreierlei Lendchen von Pute, Rind und Jungschwein
mit Pfefferrahmsauce, Letschogemüse und hausgemachten Eierspätzle € 19,80
- Wiener Kaiserschnitzel in der Butterpfanne wellig gebraten
mit Röstkartoffeln und Wildpreiselbeeren € 19,80
- Ofenfrischer gemischter Braten von Jungschwein und Hausochsenbraten
mit Gemüsebouquet, Rahmschwammerl, hausgemachten Eierspätzle und Knödel € 15,80
- Dry Age - Rumpsteak vom bayerischen Weideochsen mit Speck-Bohnenbündel,
gebratenen Kräutersaitlingen und Rosmarinkartoffeln € 26,80
- Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Rosenkohl,
Rahmpfifferlingen, Wildpreiselbeeren, Kroketten und hausgemachten Eierspätzle € 25,80
- Wilderer Schmaus „Hubertus“ - Rehmedaillon, Hirschgulasch
und Stückerl von der bay. Bauernente mit Waldschwammerln, Wildpreiselbeeren,
Brokkoliröschen, hausgemachten Eierspätzle und Kartoffelzapfen € 26,50



-
- Gebratenes Bachsaiblingsfilet vom Fischgut Waldheim
in Zitronenbutter mit Brokkoliröschen und Petersilienkartoffeln € 19,80
- Knuspriges Zanderfilet auf der Haut gebraten
dazu Steinpilzrisotto und Datteltomaten € 19,80
- Variation von Wildlachs und Zanderfilet im Reisblatt gebraten
auf winterlichem Gemüsebeet mit tournierten Kräuterkartoffeln € 19,80
- Edelfisch-Teller mit Lachs, Zander, Saibling und Scampi auf zweierlei Soßen
dazu winterliches Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,50

-
- Südtiroler Schlutzkrapfen mit Butter und Parmesanspänen € 14,80
- „Schwammerlkönig“ - Tagliatelle mit gebratenen Champignons, Egerlingen,
Kirschtomaten und gehobeltem italienischem Trüffel € 14,80
- Kartoffel-Gnocchi mit gebratenen Kräutersaitlingen, Kirschtomaten,
Cipoletti und Parmesanspänen auf Ruccolabeet - Vegan € 14,80



DESSERTS



<u>Hausgemachtes Eisen-Lebkuchenmousse</u> auf lauwarmen Sauerkirschen mit Schokospänen	€ 7,20
<u>Zerlei Mousse</u> - von Lebkuchen und Toblerone auf Soßenmalerei und frischen Früchten	€ 7,20
<u>Dreierlei von der Zwetschge</u> auf Soßenmalerei mit Zwetschgenkücherl, -röster und -eis, dazu Schlagrahm	€ 7,50
Winterlicher <u>Bratapfel</u> mit Preiselbeeren & Mandeln gefüllt auf lauwarmer Vanillesauce	€ 5,50
<u>Glühwein-Tiramisú</u> mit Granatapfelkernen und Schokosplitter (Kein Auswahldessert)	€ 6,50
<u>Apfelkücherl in der Mandelkruste</u> mit Zimt-Zucker, Rahmvanilleeis und Schlagrahm	€ 6,80
<u>Dreierlei hausgemachte Sorbets</u> auf Soßenmalerei mit frischen Früchten	€ 7,20
<u>Unser Kaiserschmarrn</u> im großen Reindl serviert mit Äpfeln, Mandeln, Rosinen dazu stückiges Apfelmus, kaltgerührte Preiselbeeren und Rahmvanilleeis p.Person	€ 8,00
<u>Geeister Kaiserschmarrn</u> mit Rumrosinen	€ 6,80
<u>Mohr im Hemd</u> Kleiner Schokoladenguglhupf mit geschmolzener Milkschokolade, gehackten Nüssen, Vanilleeis und Sahne	€ 6,80

Großer Eisguglhupf

mit lauwarmem Beerenragout

dazu gibt's eine Pfanne Apfelkücherl und Feuerwerk (ab 8 Pers.) € 8,80



<u>„Unser Platzerl-Teller“</u> hausgemacht € 5,50	Vin Santo mit <u>Mandel-Cantuccini</u> 5cl € 5,50
<u>Bratapfellikör</u> mit Rahmvanilleeis € 5,50	

Das Beste aus der Eichen-Zucker-Küche

Apfelkücherl in der Mandelkruste,
Mousse und Sorbet
auf frischen Früchten und Schlagrahm
€ 8,80

Als Überraschung ab 20 Personen -

Dessertbuffet aus der Eichen-Zuckerküche
mit frischen Früchten, Sorbets, Lebkuchen-
und Toblerone-Mousse, Apfelkücherl, Kaiser -
und Heidelbeerschmarrn und Eisguglhupf
pro Person € 12,50

Zum Kaffee - Hausgemachtes aus unserer Zuckerküche

<u>Apfelstrudel</u> mit Vanillesoße und Soßenmalerei	EUR 5,80
<u>Millirahmstrudel</u> mit Vanillesoße und frischen Früchten	EUR 5,80
<u>Schlosskuchen</u> Ihrer Wahl auf Soßenspiegel mit Schlagrahm	
Quark-Aprikose	EUR 4,80
Apfel-Mandel	
Kirsch-Streusel	
Käse-Mohn	

**Wir servieren alle Kuchen auf Soßenmalerei mit Schlagrahm
und unseren Kaffee und Tee mit Zucker-Auswahl**

Schwarzwälder Kirschtorte Bayerische Käsesahne Eierlikörtorte Preiselbeersahne Zuger Kirsch
Schokosahne Kirsch-Sacher mit Schokorand Prinzregententorte Haselnuss Bunter Obstkuchen

Tauforte Hochzeitstorte Geburtstagstorte
ab 16 Personen bis 100 Personen pro Person EUR 6,50

**Gern organisieren wir bei Cafe Weißenbeck alle Kuchen für Sie
und berechnen ein Gabelgeld von € 2,50 pro Person.**



Unser besonderes Weihnachts-Menü nach Art der Eiche

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust

auf bunten Wintersalaten
mit Trauben, Nüssen und Avocadospalten

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Sherry , Fleischeinlage und Käsestangerl

Gegrillter Scampispiß

auf Champignon-Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen

Bayerischer Rehrücken „Baden Baden“

mit Rahmpfifferlingen, Speckrosenkohl, Wildpreiselbeeren,
hausgemachten Eierspätzle und Krokette

Hausgemachtes Elisen-Lebkuchenmousse

mit lauwarmem Sauerkirschen und Schokospänen

* 3 -Gang Menü € 43,- * 4 -Gang Menü € 47,- * 5 -Gang Menü € 55,-



„Sterntaler“

Rose vom geräucherten Wildlachs

mit Salatbouquet und zweierlei Soßen
auf Reiberdatschi

Kürbissuppe vom Hokaido mit Kerndln, Kernöl und Chip vom blauen St. Gallner

Rosa gebratenes bayerisches Lammnüsschen

unter der Kürbiskernkruste
auf Ratatouillegemüse mit Bohnenbündel und Rosmarinkartoffeln

Geeister Kaiserschmarrn

mit Rumrosinenrosinen und Soßenspiegel

€ 37,50

"Weihnachtsphantasie"

Südtiroler Schlutzkrapfen

in gebräunter Butter mit Parmesanspänen

Variation von Wildlachs und Zanderfilet

im Reisblatt gebraten
auf winterlichem Gemüsebeet mit tournierten Kräuterkartoffeln

Hausgemachte Rumtopf Früchte

mit Vanilleeis, gerösteten Mandeln und Sahne

€ 33,80

„Ludwig und Sissis' Weihnachtessen nach Art der Wirtin“

Rucola- Feldsalat mit Wachtelei dazu Haselnussdressing

Kleine Speckknödelsuppe

Rosa gebratene Barberie-Entenbrust und Medaillon vom Rehnüsschen

mit Preiselbeer-Pfeffersoße, Kräutersaitlingen, Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin

Geeister Wiener Kaiserschmarrn mit Rumrosinen
und Fruchtspiegel

€ 40,00



"Advent in der Eiche"

Rucola-Vogerlsalat

mit Brotbrockerl, Wachtelei und Haselnussdressing

Hausgemachte Kürbissuppe

vom Hokaido mit Kerndln, Kernöl und Chip vom blauen St. Gallner

Bayerischer Wilderer Schmaus „St. Hubertus“

Gebratenes Rehmedaillon, Wildgulasch, 1/4 von der Flugente in Wacholderrahm

mit Wildpreiselbeeren, Apfelblaukraut, Speckrosenkohl,

hausgemachten Eierspätzle, Kroketten und Pfifferlingen

Eisguglhupf mit Beerenkompott

€ 39,80



„s'Lochhausener Ganserl-Essen“

Gebackene Champignons und Parmakrusteln

auf Rucola-Vogerlsalat mit Croutons, Kürbiskernöl und Kürbiskerndln

1/4 ausgelöste fein gefüllte Weihnachtsgans nach Art der Eiche

mit Apfelblaukraut, Speckrosenkohl, Kartoffelknödel und glacierten Maroni

Elisen - Lebkuchenmousse auf lauwarmen Sauerkirschen mit Schokospänen

€ 36,50

„Knecht-Ruprecht-Schmaus“

Münchner Festtagsuppe

mit Grießnockerl, Pfannkuchenstreifen und Leberspätzle

Duo von der knuspriger Bauernente und bayrischen Krustenbraten

aus dem Reindl mit Apfel-Blaukraut und zweierlei Knödel

Apfelkücherl in der Mandelkruste mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

€ 29,80

Etwas Besonderes für Ihre Feste und Feiern:



UNSER HUT - ESSEN

große Schüssel Blatt- und Wintersalate mit Kernöl, knuspriges Knoblauchbrot am laufendem Meter, im Ofen gebratene Bauernkartoffel mit Knoblauch-, Cocktail- und Schnittlauchsoße, fein mariniertes Fleisch vom bayerischen Ochsen, Jungschwein und Truthahn (200g) und eine Supp'n, die immer kräftiger und würziger wird

pro Person € 22,50

Als MENÜ

Schmalz - Radieserl - Schnittlauchbrot
und eine Pfanne **Kaiserschmarrn** zum Abschluss
pro Person € 33,50



Unser „EICHEN-SCHLEMMER-FONDUE“

mariniertes Fleisch von der Rinderlende, Schweinefilet und Truthahn (200g) in der Fleischbrühe gegart, mit Knoblauch-, Cocktail- und Schnittlauchsauce. Dazu verschiedene Beilagen in kleinen Schüsseln serviert (z.B. Schüssel Blattsalat, Ofenkartoffel, geröstetes Baguette, u.v.m.)

pro Person € 22,50

Unser Eichen - Jubiläums- Menü

Wir begrüßen Sie mit einem Glas Prosecco mit Hollerblütensirup oder Orangensaft

TAFELSPITZCONSOMME mit gefüllten Pfannkuchenstreifen und Maultascherl
oder

Kleiner bunter **GÄRTNERSALAT** mit Radieserlscheiben und gebackenen Champignons

Duo von der knuspriger FLUGENTE und bayerischem KRUSTENBRATEN

mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

EISGUGLHUPF mit Apfelmandelkücherl auf lauwarmen Beerenkompott und Feuerwerk

Auf Wunsch mit vegetarischem Hauptgericht:

HAUSGEMACHTE SCHLUTZKRAPPEN

mit Spinat und Ricotta gefüllt, dazu gebräunte Butter und Parmesanspäne

- * Weißbiere hell, dunkel, leicht der Schloßbrauerei Kaltenberg
- * Augustiner Hell und Dunkel
- * Clausthaler alkoholfrei
- * Afri Cola, Bluna Zitrone, Cola - Mix, Säfte, Schorlen, Mineralwasser
- * unsere Hausweine Dornfelder rot, Pinot Grigio weiß
- * Stoffservietten, Schmalz und Brot (abends ein kleiner Gruß aus der Küche)



Für schlaue Geldfuchse pro Person € 47,50

alles inklusive ab 5 Personen für 4 Stunden!

Extra berechnet werden: Champagner - Schnäpse - Edelbrände - Kaffee

- Änderungen vorbehalten -

s´ Spanferkelessen in der Eiche

Lauwarmer Kartoffel-Feldsalat

mit Kürbiskernöl, Speckwürfeln und gehacktem Ei

Steirische Knödelsupp'n

Klare Rinderbrühe mit Kaspressknödel

Bayrisches Spanferkel knusprig im Ofen gebraten

mit Augustinerbiersoße, Apfelblaukraut, Krautsalat, glacierten Maroni und zweierlei Knödel

Großer Eisguglhupf

mit lauwarmem Beerenkompott, einer Pfanne Apfelkücherl
in der Mandelkruste und Feuerwerk

p.P. € 34,80

ab 15 Personen



Ohne Fleisch geht´s auch unser: Weihnachts-Vegi-Festmenü

Gratinierter Ziegenkäsetaler auf bunten Zupfsalaten mit Kernöl und Kerndln

Kaspressknödel in der Rindersuppen mit Pfifferlingsködel und Gemüsestreifen

Südtiroler Schlutzkrapfen in brauner Butter mit Parmesanspänen

Dreierlei von der Zwetschge auf Soßenmalerei

mit Zwetschgenkücherl, -röster und -eis, dazu Schlagrahm

€ 31,50

Gerne laden wir Sie ein zum

Antistress - Advents - Weihnachts- EICHEN-SCHLEMMER- BRUNCH

in Schüsseln und Pfannen serviert

Naturjoghurt mit und ohne Früchte, „Müsli-Ecke“

Heimische geräucherte und gebratene Fische,
Speck- und Käsebrett, verschiedene Salate,
knusprig gebratenes Geflügel, Haxen vom Kalb und Schwein,
Geschnetzeltes aus dem Pfandl, knuspriger Krustenbraten

Das Beste aus der "Eichen Zuckerküche"
mit frischen Früchten, Mousse, Eis, Apfelkücherl, Strudel uvm.

pro Person € 22,50

Kinder bis 6 Jahre frei, bis 12 Jahre € 12,50

Für jedes Kind gibt es eine Überraschung.



Bitte unbedingt reservieren.

FLASCHENWEINE WEISS

Deutschland

RIESLING ROBERT WEIL 2016

Robert Weil, Rheingau, QbA

Dieser trockene Wein mit zartem Pfirsichduft besticht durch seine feine Frucht, die elegante Säure und den nachhaltigen Körper.

0,75l € 29,50

SILVANER 2016

Bürgerspital, Franken, QbA

Trockener, fruchtbetonter, spritziger Wein mit Aromen von Birne und Ananas und feiner Säure.

0,75l € 25,40

Österreich

WEIßBURGUNDER 2016

Weingut Kugel, Spielfeld, QbA

Trockener Weißwein mit außergewöhnlich fülliger und cremiger Frucht. Mit Aromen von Wal- und Haselnuss und einer mineralischen Note hat dieser Wein einen perfekten Nachhall.

0,75l € 26,50

GRÜNER VELTLINER Klassik 2015

Weingut Ewald Gruber, Steiermark, Österreich, DAC

Mit einem Duft-Mix aus Birnen, Quitten und Zitrusfrüchten präsentiert sich dieser Wein am Gaumen erfrischend und jugendlich ausgestattet mit einer kompakten Säure.

0,75l € 26,80

Frankreich

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD CHARDONNAY 2015

Baron Philippe de Rothschild, Vin de pays d'Oc, Frankreich, Landwein

Duftige Aromen von Ananas, Pfirsich und Haselnuss werden durch die hintergründige Mineralität fein ausbalanciert. Am Gaumen viel Fülle mit üppiger Frucht, weich und rund mit langem Nachhall.

0,75l € 25,50

LOUIS LATOUR CHABLIS 2013

Louis Latour, Côte d'or, Burgund, AOC

Sehr aromatisch, lebendig, rein und mineralisch mit einem sehr pikanten Abgang.

0,75l € 37,80

Italien

VERMENTINO „Costamolino“ 2015

Argiolas, Sardinien, DOC

Cremiger, ungemein duftiger Weißwein mit feinblumigem Bouquet und einem Hauch von Zitrusblüten und Mandeln. Süße und Säure sind wunderbar ausgewogen, der Abgang herrlich weich.

0,75l € 27,50

GAVI DI GAVI 2014

Terre da vino, Piemont, DOC

Dieser Wein bezaubert durch seinen leichten und lebendigen Fruchtcharakter: erfrischend, saftig und von ausgezeichnetem delikaten Geschmack.

0,75l € 28,50

PINOT GRIGIO DEL VENETO 2016

Cantina di Bertiolo, Venetien, IGT

strohgelbe Farbe, samtiger und harmonischer Geschmack

0,75l € 21,50

FLASCHENWEINE ROSÉ

LAGREIN KRETZER 2015

Peter Brigl, Eppan, Südtirol, Italien, DOP

Dieser rosa- bis hellrubinroter Wein mit zartem Geruch schmeckt anregend und frisch.

0,75l € 24,70

SCHILCHER Klassik 2015

Weingut Langmann, Weststeiermark, Österreich, QbA

Dieser Wein ist herzhaft trocken, fruchtig, frisch und spritzig mit einer betont rassigen Säure.

0,75l € 26,80



FLASCHENWEINE ROT

Deutschland

AFFALTRACHER DIEBELSBERG Trollinger 2015

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg, QbA

Dieser trockene, im Eichenfaß ausgebaute Rotwein, schmeckt frisch, mit einem zarten blumigen Aroma und ist dabei samtig, harmonisch und rund.

0,75l € 24,90

DORNFELDER WEINGUT BRETZ 2015

Weingut Bretz, Rheinhessen, QbA

Mit den Aromen von dunklen Beerenfrüchten und einem Duft von gebrannten Mandeln überzeugt dieser intensive Wein auf ganzer Linie.

0,75l € 22,70

Österreich

BLAUER ZWEIFELT Klassik 2014

Weingut Limbeck, Niederösterreich, QbA

Dieser trockene Rotwein besticht durch eine dunkelbeerige würzige Nase und ist dicht und samtig.

0,75l € 25,90

UMATHUM BLAUER ZWEIFELT 2014

Josef Umathum, Burgenland, QbA

Dieser Wein besticht durch seine rubinrote Farbe und das fruchtige Kirscharoma.

Im Gaumen ist er füllig und weich mit wenig Tannin und einer leichten Pfefferwürze im Nachhall.

0,75l € 29,90

Frankreich

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD Merlot 2016

Baron Philippe de Rothschild, Pay d'Oc, Landwein

Dieser rubinrote Wein mit vollmundigem kräftigem Aroma erschließt am Gaumen einen weichen und schön saftigen Fruchtkörper mit Aromen von Johannisbeeren und Blaubeeren.

0,75l € 24,90

LOUIS LATOUR PINOT NOIR 2015

Louis Latour, Burgund, AOC

Klassische rote Farbe, volles und reiches Bouquet, trocken, sehr fruchtig, mit einer Vielfalt von Aromen roter Früchte und Schwarzkirschen, voller Körper, angenehm ausgewogen.

0,75l € 32,80



Italien

SALICE SALENTINO ROSSO 2012

Agricola Vallone, Lecce, Italien, DOC

Dieser Wein aus sonnenverwöhnten Trauben hat ein Aroma von Johannisbeeren und ist im Geschmack trocken, infolge seines guten Körpers voll und robust, jedoch gleichzeitig durch seinen leichten Tanningehalt samtig, warm und harmonisch.

0,75l € 27,80

MERLOT TEERE DI GER 2015

Friaul, Italien, DOC

Einladendes Bouquet mit Gewürzkräutern und Paprika, füllig und weich am Gaumen,

0,75l € 25,80

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2015

Umani Ronchi e Osimo Scalo, Marche, Italien, DOC

Weiche typische Duft- und Geschmacksnuancen von reifen Pflaumen und Lakritze.

Mit kräftiger Struktur und vollem Aroma im langen Abgang.

0,75l € 28,80

MONFERRATO ROSSO IL BACIALÈ 2015

Weingut Braida von Giacomo Bologna, Piemont, Italien, DOC

Dieser Wein hat eine dunkle, rubinrote Farbe und erinnert im Geschmack an Backpflaumen und Zimt. Das würzige Bouquet begleitet diesen warmen und angenehmen Wein bis zu seinem kräftigen Finale.

0,75l € 38,80

VILLA ANTINORI 2014

Toskana, Italien, IGT

12 Monate im Barrique und weitere 8 Monate in der Flasche gereift, setzt er neue stilistische Akzente, ohne aber dabei seinen wahrlich toskanischen Charakter zu verheimlichen. Tief rubinrot in der Farbe, mit intensiven Noten von Beeren und Holz sowie ausgewogenen, weichen Tanninen

0,75l € 38,80

**Die Angabe der Jahrgänge ist ohne Gewähr.
Alle Weine und Schaumweine sind geschwefelt.**

Zum Anstoßen gibt's:

Afri Cola (1, 2, 3)	0,30l	€ 3,00
Afri Cola ohne Zucker (1,2,3,5)	0,30l	€ 3,00
Orangina (2)	0,25l	€ 3,10
Bluna Zitrone oder Orange	0,30l	€ 3,00
Spezi Cola-Mix (1,2,3)	0,30l	€ 3,00
Spezi Cola-Mix (1,2,3)	0,50l	€ 3,60
Schweppes Tonic Water (4)	0,20l	€ 3,00
Schweppes Bitter Lemon (4)	0,20l	€ 3,00
Apfelsaft Burkhardt naturtrüb	0,25l	€ 3,00
Orangensaft Granini	0,25l	€ 3,00
Johannisbeernektar Burkhardt	0,25l	€ 3,00
Tomatensaft	0,25l	€ 3,00
Traubennektar Burkhardt	0,25l	€ 3,00
Fruchtschorle (Apfel, Orange, Johannisbeer, Traube, Maracuja, Rhabarber)	0,25l	€ 2,70
	0,50l	€ 3,80

Bier

Augustiner Hell	0,50l	€ 3,70
Radler	0,50l	€ 3,70
Augustiner Edelstoff	0,50l	€ 3,90
Augustiner Dunkel	0,50l	€ 3,90
Dunkles Radler	0,50l	€ 3,90
König Ludwig Weißbier hell, dunkel, leicht oder alkoholfrei	0,50l	€ 3,90
Russen Halbe oder Neger	0,50l	€ 3,90
Augustiner vom Fass	0,30l	€ 3,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,50l	€ 3,90

Wasser

Adelholzener Gourmet Classic	0,5l	€ 4,00
	0,75l	€ 6,00
Adelholzener Gourmet Naturell	0,5l	€ 4,00
	0,75l	€ 6,00
San Pellegrino "Medium"	0,75l	€ 6,00

Warme Getränke

Haferl Kaffee	€ 3,30
Doppelter Espresso	€ 3,30
Haferl Cappuccino	€ 3,50
Espresso	€ 2,40
Haferl Milchkaffee	€ 3,30
Latte Macchiato	€ 3,60



Heiße Schokolade	€ 3,50
mit Sahne	€ 3,50
Glas TEE von Eilles	€ 3,20
Asam, Rooibos Vanille, Grüner Tee, Pfefferminze, Kamille und Vitaorange, Magica - mit Zitronen- und Orangenspalten	

Digestif für davor, danach und zwischendrin

Schladerer

Williams	€ 4,00
Bodensee Obstbrände	
Himbeer, Kirschwasser	2cl € 3,00
Obstler	€ 4,00

Elsässer Edelbrände

Theo Preiss Vogelbeere, Liqueur de Pech	2cl € 4,50
--	------------

Fassbind braune Edelbrände

Vieille Prune (braune Williams)	2cl € 6,00
Framboise, Apricot, Poire	2cl € 6,00

Unsere Besonderer

Ziegler No.1 Wildkirsche	2cl	€ 14,50
Ziegler Schlehenbrand	2cl	€ 11,50
Ziegler Alter Apfel	2 cl	€ 7,50

Creams, Liqueurs, Cognac und Co.

Bailey's Irish Cream	4cl	€ 6,00
Fernet branca, Averna, Ramazotti auf Eis und Zitrone	4cl	€ 6,00
Cognac Martell oder Remy VSOP	2cl	€ 6,00
Grappa Nonino	2cl	€ 4,50

„Feigling“ grüne Feige mit Wodka	2cl	€ 4,00
„Birnling“ Babybirne mit Williams	2cl	€ 4,00
Hausgemachter Schlehenlikör	2cl	€ 2,80



1) Farbstoff 2) Antioxidationsmittel 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig
5) Süßungsmittel 6) Mononatriumglutamat 7) Natriumnitrit 8) Natriumcitrat 9) Kaliumsorbat
10) Natriumascorbat 11) Zitronensäure 12) Paprikaextrakt.
Auf die in den Lebensmitteln verwendeten Zusatzstoffe weisen wir in einem gesonderten Aushang hin.

Unsere Räumlichkeiten eignen sich auch hervorragend für Ihre Sitzungen, Besprechungen und Meetings mit bis zu 30 Personen.

Für diese Anlässe gelten folgende Tagespauschalen pro Person:

mit 2 Kaffeepausen inkl. Wasser & Apfelschorle, Obst,
1 Croissant, 1 Butterbreze und 1 Stück Blechkuchen



€ 24,00

Tagungspauschale mit Mittagessen oder Abendessen:

mit 2 Kaffeepausen inkl. Wasser & Apfelschorle, Obst,
1 Croissant, 1 Butterbreze und 1 Stück Blechkuchen

€ 44,00

Als Mittag- oder Abendessen stehen Ihnen folgende Menüs zur Auswahl:

Münchner Festtagssuppe mit Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

„Piccata Milanese“ - Truthahnmedaillon in der Käse-Eihülle auf Tomaten-Spaghettini

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis

Rucola-Feldsalat mit Kerndl, Speck, gehacktem Ei und Haselnussdressing

Schwammerlkönig - Tagliatelle mit dreierlei Schwammerl

Topfenockerl mit frischen Beeren und Nüssen

Kürbissuppe vom Hokaido mit Öl und Kerndl

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ auf Rucola-Feldsalat mit gebratenen Waldschwammerl

Hausgemachte Rumfrüchte mit Apple Pie-Eis

Tafelspitzsuppe mit Pfannkuchenstreifen

Gebratenes Zanderfilet auf Chili-Zucchini Gemüse mit Butterkartoffeln

Feines Elisen - Lebkuchenmousse auf lauwarmen Zimt-Kirschen

Bitte wählen Sie maximal **ZWEI MENÜS** für Ihre Gäste aus!

Weihnachtsglocken

*O Winterwaldnacht, stumm und her,
mit deinen eisumglänzten Zweigen,
lautlos und pfadlos, schneelastschwer,-
wie ist das groß, dein stolzes Schweigen!*

*Es blinkt der Vollmond klar und kalt;
in tausend funkelharten Ketten
sind festgeschmiedet Berg und Wald,
nichts kann von diesem Baum erretten.*

*Der Vogel fällt, das Wild bricht ein,
der Quell erstarrt, die Fichten beben;
so ringt den großen Kampf ums Sein
ein tausendfaches banges Leben.*

*Doch in den Dörfern traut und sacht,
da läuten heut` zur Welt hinieden
die Weihnachtsglocken durch die Nacht
ihr Wunderlied - vom ew`gen Frieden.*

Karl Stieler

Schöne Weihnachten

wünscht

Familie Mendel